سبزی اور لوبیے کا سوپ

Ibrahim Chef

اجزاء:

- آلو ایک عدد
- گاجر ایک عدد
- ٹماٹر ایک عدد
- لیک اسٹک ایک عدد
- بینگن ایک عدد چھوٹا
- تیل دو کھانے کے چمچ
- سفید لوبیا آدھی پیالی
- چکن کی یخنی دو گلاس
- نمک حسب ذائقہ
- کالی مرچ پاؤڈر ایک چوتھائی چائے کا چمچ
- بیزل ایک چائے کا چمچ
- بٹن مشروم چار سے پانچ عدد
- سویاں آدھا پیکٹ
- پستے دس گرام (کٹے ہوئے)
- پامزان چیز دس گرام (سلائس)

Chef Club
کی ایک اور پیشکش
1: رانگ گورا کرنے والی کریم داغ دھبوں کا
مکمل خاتمہ گارنٹی کے ساتھ
2: سمارٹ کرنے والی دیسی دوائی
3: موٹا کرنے والی دیسی دوائی
انشاء اللہ مکمل گارنٹی کے ساتھ اور 3 نسخہ
آزمودہ ہیں
Contact: Only Watsapp
0344,1000784
Ibrahim Chef

ترکیب:

1. پہلے آلو، گاجر، ٹماٹر، لیک اسٹک اور بینگن کو چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔
2. اب ایک کڑاہی میں تیل گرم کرکے تمام سبزیوں کو ہلکا سا فرائی کر لیں۔
3. ساتھ میں سفید لوبیا بھی ڈال دیں، چار سے پانچ منٹ بعد اس میں چکن کی یخنی، کالی مرچ اور نمک شامل کریں اور اب آنچ ہلکی کرکے ڈھک کر پکنے کے لیے چھوڑ دیں۔
4. تمام سبزیاں نرم ہو جائیں تو ان میں بیزل، بٹن مشروم اور سویاں شامل کرکے تین سے چار منٹ تک ہلکی آنچ پر پکائیں، تاکہ وہ نرم ہو جائے۔
5. پھر اسے ڈش میں نکال کر پستے اور پامزان چیز سے گارنش کرکے سرو کریں۔

Chef Club

اسلام وعلیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Racipes) پہنچانا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

Group Admin

Ibrahim Chef

0344-1000784